

Zo maak je Oranje kasteeltjes / How to make Orange Castles



Boodschappenlijstje

70 gram amandelmeel
60 gram patent bloem
70 gram fijne suiker
70 gram poedersuiker
140 gram vrije uitloop bio-eiwit
2 vrije uitloop bio-eieren

vulling

vanille botercrème (van banketbakkersroom)
125 gram abrikozenjam

decoratie

poedersuiker, om te bestuiven
500 gram marsepein, oranje
klein stukje geel rolfondnt

Zo maak je de kasteeltjes

Zeef het amandelmeel, voeg er 2 eieren aan toe en klop meel en eieren door elkaar.
Klop tot het mengsel glad en glanzend is en zet het dan even opzij.

Doe het eiwit in een grote kom, klop het half stijf met de mixer en voeg er dan de suiker aan toe.
Klop het eiwit tot je stijve pieken ziet, en roer dan een schep eiwit door het amandel-mengsel.
Klop tot het mengsel een luchtig geheel en klop er dan in 2 gedeelten de rest van het eiwit door.

Verwarm de oven voor tot 190°C en bedek een bakplaat met bakpapier

Zeef het meel bij het joconde mengsel en spatel het er dan door”
Voeg tot slot de poedersuiker toe en vouw het ook in het joconde-mengsel.

Schenk het beslag op de bakplaat en laat de hoeken van de plaat ook vollopen.
Bak de cake in 10 -12 minuten gaar en laat afkoelen op het bakpapier, op een rooster.

Zo maak je Oranje kasteeltjes / How to make Orange Castles

Als de cake is afgekoeld snij je de rommelige randjes rondom er af.

Snij de cake in +/- 30 vierkantjes, strijk botercrème op de eerste 10 vierkantjes.

Strijk jam op de tweede 10 cake-vierkantjes en dek ze af met de derde kale vierkantjes.

Smeer de gebakjes rondom af met botercrème en bestrijk de bovenkant ook, zet ze opzij.

Rol het marsepein dun uit en snij er lange rechthoekige stroken uit.

Vouw het marsepein om de gebakjes, druk de bovenste 4 punten tegen elkaar.

Spuit een rozetje botercrème bovenop de kasteeltjes en zet er een rolfondant kroontje in.

Zo maak je Oranje kasteeltjes / How to make Orange Castles



Shopping list

70g almond flour
60g patent flour
70g caster sugar
70g icing sugar
140g free-range organic egg white
2 free-range organic eggs

Filling

vanilla butter cream (made with creme pat)
125g apricot cream

decoration

icing sugar, to sprinkle
500g marzipan, orange
little piece of yellow fondant icing

How to make the Castles

Sift the almond flour, add the 2 eggs and whisk the flour and eggs together.
Whisk until the mixture is smooth and glossy, then set it aside.

Place the egg whites in a large bowl, beat with a mixer until semi-stiff, then add the sugar.

Beat the egg whites until you see stiff peaks, stir a scoop of egg whites into the almond mixture.
Whisk until the mixture is fluffy and then gradually beat in the rest of the egg whites.

Preheat the oven to 190°C and cover the baking tray with baking paper

Sift the flour into the bowl, fold it in and then mix in the icing sugar.

Pour the batter onto the baking tray and turn so the corners of the tray fill as well.
Bake the cake for 10-12 minutes and let it cool on the baking paper on a wire rack.

Zo maak je Oranje kasteeltjes / How to make Orange Castles

When the cake has cooled, cut off the irregular edges all around.

Cut the cake into +/- 30 squares and spread buttercream on the first 10 squares.

Spread jam on the second 10 cake squares and cover with the third plain squares.

Spread buttercream all around the pastries and spread it on the top as well, then set aside.

Roll the marzipan thinly and cut out long rectangular strips.

Fold the marzipan strips around the pastries, pressing the top 4 points together.

Pipe a rosette of buttercream on top of the castles and stick a fondant crown into the cream.